42e Année. — N° 32. 9 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully ..... Chronique. — Désaccords et discordes entre viticulteurs ; — La récolte des blés compromise ; — Nouvelles des vignobles ;

Emile Servière ..... Le droit des bouilleurs de cru. Le vinage à la cuve.

E. Hugues ..... Analyses comparatives des vins rouges de goutte et de presse de différentes caves.

Chemins de fer du Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Désaccords et discordes entre Viticulteurs

Nous recevons presque journellement des « projets de sauvetage de la viticulture » qui diffèrent notablement suivant qu'ils proviennent du Nord ou du Midi, de l'Est ou de l'Ouest, de pays délimités ou de régions à vins ordinaires, de terroirs produisant de hauts ou de petits degrés !

Nous trouvons aussi, dans les journaux régionaux, des délibérations de Sociétés ou de Congrès plus ou moins importants, où l'on ne ménage pas toujours autant qu'il le faudrait les intérêts et les opinions d'autres groupements de producteurs.

De part et d'autre on a de bonnes raisons à faire valoir, parce que l'on envisage, avant tout, les intérêts particuliers de la région que l'on représente.

Et comme chacun croit, de très bonne foi, détenir la « vérité vraie » on arrive difficilement à s'entendre.

Qui plus est, nous voyons apparaître des divisions profondes dans une même région. Le Congrès tenu à Chalon-sur-Saône, le 16 mars dernier, par le « Conseil paysan de la région bourguignonne », nous en a fourni un premier exemple (1). Un meeting tenu à La

(1) *Progrès agricole* du 3 mai 1925, p. 414.

Réole (Gironde), le 13 juin dernier, sous les auspices de la Confédération des vignerons du Sud-Ouest, a fait apparaître les mêmes divergences de vues entre grands et petits vignerons, représentés, les uns, par l'Union Girondine des Syndicats agricoles, les autres par un nouveau groupement, la « Fédération des paysans de la Gironde ».

En conclusion de ses délibérations, le meeting de La Réole votait la résolution suivante :

« Les viticulteurs du Réolais, réunis le 13 juin...., conseillent aux groupements régionaux, tout en poursuivant la réalisation de leurs revendications particulières, de combiner leur action avec les organisations viticoles, comme la C. V. S. O., en vue d'obtenir des Pouvoirs publics *le maintien de la fabrication des piquettes* dans la mesure des besoins familiaux et le vote de toutes mesures susceptibles d'abaisser le prix des transports, *d'interdire le marché aux vins ayant un degré trop faible*, de favoriser, pour le récoltant, la plus large utilisation possible des raisins, et de proportionner le droit de circulation des vins à leur valeur commerciale ».

Dans son Assemblée générale du 8 juin, la Société d'agriculture de la Gironde s'était également prononcée, à une très grosse majorité, pour le maintien de la fabrication des piquettes.

Dans le compte rendu de la même séance de la Société d'Agriculture de la Gironde, nous relevons l'observation suivante :

« Divers membres estiment que la piquette ne pourra jamais être totalelement supprimée, car la masse des petits propriétaires exploitants, métayers et fermiers, ne consentira pas à se priver d'une boisson qui lui plaît, qui est hygiénique et qui, en fait comme en droit, est sa propriété *à l'intérieur de son exploitation* ».

Nous avons déjà écrit quelque chose de semblable.

Sauf erreur, si les Chambres votent un jour la suppression des piquettes, nous pensons que la loi ne sera observée que dans les grandes et moyennes exploitations des quatre départements gros producteurs du Midi. Ce serait déjà quelque chose ?

Morale : Nous n'arriverons à un bon résultat que si nous parvenons à nous entendre, d'un bout à l'autre de la France viticole, et à parler le même langage. Pour le moment, nous sommes en pleine confusion : réédition de la « *Tour de Babel* » ?

— Dans un autre ordre d'idées, le Dr P. Lafeuille soumet aux lecteurs de l'*Algérie Agricole et Viticole* un projet qui, sans contraindre personne, pourrait amener une réduction progressive des vignobles.

Il consisterait à indemniser les propriétaires qui consentiraient à arracher une partie de leurs vignes. Les ressources nécessaires à cette opération coûteuse seraient fournies par un impôt à prélever sur tous les vins, français et étrangers.

Mais ce système, qui n'atteindrait son but qu'à la condition d'interdire toutes nouvelles plantations de vignes... se heurterait sans doute à de violentes oppositions ; il s'en est déjà produit.

— Nous ne serions pas autrement étonné que l'on en revînt, — après avoir obtenu le vote, depuis si longtemps retardé, du Statut de l'alcool, — à une nouvelle étude du projet de loi Lesaché ?

La récolte des blés compromise

Des orages, des pluies diluviennes, ont compromis la récolte des blés sur de nombreux points du territoire ; la maladie du piétin paraît avoir causé aussi d'assez gros dommages. Et la récolte, qui s'annonçait si belle au printemps, va se trouver sensiblement réduite en quantité, souvent aussi en qualité. Aussi les cours des blés se sont-ils relevés sur tous nos marchés.

A ce sujet, M. Henry Girard, secrétaire général de l'Association des producteurs de blé, vient de donner, dans la *Gazette du Village*, les indications et conseils suivants :

« Le Bureau de l'Association Générale des Producteurs de blé vient d'être reçu par le Ministre de l'Agriculture. Le Président de l'Association a développé devant le Ministre les désirs des producteurs, à la veille de la moisson, dans les régions à blé les plus importantes.

La délégation a eu l'impression que M. Jean Durand était parfaitement décidé à tout faire pour que le blé soit une culture payante et l'a vivement remercié de comprendre aussi bien le problème.

Depuis le 16 juillet le droit de douane de 14 francs par quintal est rétabli sans ristourne du dit droit à la meunerie.

Il n'est pas question de procurer artificiellement à la meunerie le moyen d'acheter au rabais des blés exotiques en lui cédant sur les crédits d'Etat de la livre ou du dollar au-dessous de leur valeur.

Les cultivateurs n'ont donc aucune raison de vendre au-dessous du cours mondial en francs-or, cours auquel ils achètent leurs engrais, leurs machines, leurs tourteaux, etc...

A eux de ne pas céder aux insinuations des acheteurs intéressés à la baisse et désireux de profiter ensuite du rétablissement des cours, après un affaissement *dû à des apports inconsidérés sur le marché !...*

Nouvelles des Vignobles

Les nouvelles qui nous arrivent des vignobles du Centre, de l'Ouest et du Nord-Est sont assez mauvaises. Les orages et les pluies ont provoqué l'apparition et favorisent le développement du mildiou et de l'oïdium.

On signale déjà des dommages importants dans l'Indre-et-Loire, la Loire-Inférieure, le Puy-de-Dôme... Les pertes doivent apparaître assez fortes, puisqu'elles ont provoqué une hausse sensible du cours des vins sur les marchés de ces régions.

— Voici, pour le Centre, la note donnée par l'« *Agriculture du Centre* » du 2 août :

« Dans le Blésois, c'est le mildiou de la grappe qui cause des dégâts irréparables.

A Mer, dans certains cépages — gros noir et gris-meunier — la moitié des grappes est déjà perdue. Des orages violents avec pluie diluvienne ont eu lieu les 22 et 23 juillet ; et dans les endroits argileux, les ceps baignaient encore dans l'eau plusieurs jours après. La récolte peut être considérée comme réduite de moitié dans les cépages rouges. Les blancs ont moins souffert.

Sur les bords du Cher, malgré les traitements, on signale une forte invasion de mildiou sur les grappes, et une violente attaque d'oïdium.

Les papillons de cochylis sont en nombre considérable.

Pour comble, on signale de la coulure et du millerandage dans les côts.

Dans la région de Mennetou, où la récolte s'annonçait belle, les ravages sont très importants. Mildiou de la grappe, oïdium et papillons de cochylis provoquent une véritable consternation chez les vignerons.

Disons-le, — avec discrétion, — mais disons-le, puisque c'est la vérité : les hybrides ont mieux résisté ».

En ce qui concerne le Midi, on nous signale de vives attaques de Mildiou en Vaucluse, et spécialement dans l'arrondissement d'Apt.

Dans le Biterrois, jusqu'ici épargné par les maladies, on constate, par contre, l'apparition de très nombreux foyers de Cochylis et d'Eudémis.

La sécheresse qui sévit actuellement dans une grande partie du Midi retarde l'évolution des raisins ; les vendanges y seront très tardives.

— Pour toutes ces raisons, les cours sont en hausse ; les dernières cotes officielles marquent 2 points d'avance à Béziers et à Nîmes.

Encore, nous dit-on que ces chiffres « officiels » sont plutôt au-dessous de la vérité.

— La récolte des *pommes* s'annonce très faible dans toutes les régions de l'Ouest et du Nord-Ouest, d'après les notes officielles du ministère de l'agriculture. Le cidre ne fera donc pas grande concurrence au vin en 1926.

L. Degrully.

SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU

LE DROIT
DES BOUILLEURS DE CRU. - LE VINAGE A LA CUVE [1]

Différence entre le vinage à la propriété et le survinage commercial. — Mais ce qui est vraiment regrettable aujourd'hui, c'est que dans le public mal renseigné, on ne fasse en général aucune différence entre le vinage modéré qu'ont toujours pratiqué nos pères dont personne ne se plaignait, et ce survinage du Commerce que, à cause du mécontentement général, le législateur de 1894 a dû interdire.

Loi du 24 juillet 1894. — Ce législateur n'avait pas manqué de faire cette différence. Le regretté Dr Cot, qui fut député et grand viticulteur, l'a signalé magistralement dans un rapport très documenté en 1901, il s'est exprimé ainsi :

Le législateur de 1894 voulait simplement interdire le survinage, mais laisser le viticulteur entièrement libre de remonter une partie de sa récolte avec l'alcool provenant de la distillation d'une autre partie. En effet, écrit-il, M. Catusse, Directeur Général des Contributions Indirectes, entendu par la Commission de la Chambre des Députés, chargée de préparer le projet de loi que demandait le Gouvernement, fit dans la séance du 16 mars 1894 de cette commission, la déclaration suivante :

Déclaration de M. Catusse. — Il conviendrait d'empêcher l'addition anormale d'alcool, le survinage, la conservation du vin serait ainsi assurée. Le Gouvernement propose la rédaction suivante : Les vins de tous degrés suralcoolisés seront imposés comme spiritueux et passibles de droits entiers de consommation d'entrée et d'octroi sur la quantité d'alcool qu'ils renferment, un décret rendu sur l'avis du Comité consultatif des Arts et Manufactures déterminera les caractères auxquels on reconnaîtra les vins suralcoolisés.

M. Catusse établissait ainsi, comme il l'avait déjà fait en 1891, dans une lettre adressée à M. le sénateur Griffe, une distinction entre le vinage

(1) Voir p. 114.

modéré chez le producteur que la loi ne visait pas et, le vinage pratiqué en vue du dédoublement, que l'article 2 de la loi voulait atteindre.

Académie de Médecine. — L'Académie de médecine avait déjà établi cette distinction dans la discussion de 1866 entre le vinage conservateur et le vinage fraudeur ou survinage.

C'est dans cet esprit que la loi fut votée à la Chambre.

Sénat. — La discussion arrive devant le Sénat. M. Allègre, sénateur du Var, trouvant le texte obscur, demande des explications au Ministre de la Justice pour dissiper toute équivoque. (Séance du 14 juillet 1894).

M. Allègre. — Messieurs, je n'ai pas de proposition à vous transmettre en opposition à l'article 2, mais je désirerais que M le Ministre de la Justice voulût bien nous donner quelques explications sur la portée de l'article 2 tel qu'il est rédigé dans le projet de loi. Je voudrais savoir si les termes de cet article 2 vont interdire absolument le vinage du vin lorsque ce vinage est nécessaire à la conservation de ce liquide? Cette question est très importante. La viticulture souffre actuellement beaucoup parce que malheureusement elle a fait des vins défectueux en 1893, c'est incontestable, mais grâce à la liberté du vinage nous avons pu conserver une très grande partie de notre récolte, elle n'est pas vendue, mais elle existe à l'état potable, nous pourrons, tôt ou tard, céder le vin à des prix plus ou moins rémunérateurs et dans des circonstances plus favorables que le moment actuel; mais au moins le vin est sauvé de la seconde fermentation et si vous me permettez le mot technique : de la pourriture. Eh bien! pourrons-nous opérer de cette façon à l'avenir avec votre article 2 que vous nous demandez de voter ?

M. Guérin, garde des Sceaux. — Etant donné que dans certains cas le vinage s'impose dans une certaine mesure chez le propriétaire lui-même, l'honorable M. Allègre me demande comment nous allons procéder et quels principes présideront au règlement d'administration publique? J'avoue qu'il m'est bien difficile de répondre à notre honorable collègue. C'est précisément en raison des difficultés et des nécessités qu'il a signalées que la Chambre a renvoyé à une commission composée d'hommes techniques le soin de préparer un règlement. Cette Commission prendra l'avis du Comité consultatif des Arts et Manufactures et décidera dans quelles conditions la suralcoolisation des vins constituera un délit et tombera sous le coup de la loi que je vous demande de voter.

M. Berthelot.— Je voulais poser une question à M. le Ministre. Les explications qu'il vient de donner me semblent en opposition formelle avec le texte de l'article que nous allons voter. En effet, cet article dit qu'il est interdit de mettre de l'alcool dans le vin, M. le Ministre nous déclare qu'on autorisera cette addition par arrêté administratif, mais un arrêté ne peut jamais faire ce que la loit interdit ; je crois qu'il faut que cet article soit rédigé autrement.

M. le Garde des Sceaux. — L'addition d'alcool sera interdite au-dessus du degré que le règlement visé au paragraphe 3 de l'article 2 déterminera.

Les déclarations du Ministre de la Justice, écrit le Dr Cot en réponse à MM. Allègre et Berthelot prouvent bien le sens, l'esprit de la loi.

Comité consultatif. — Le Comité consultatif, malheureusement, au lieu d'établir dans l'article 2 la distinction prévue par M. Catusse et par M. Guérin entre le vinage et le survinage répondit à côté de la question en disant:

Rapport alcool-extrait. — Les vins rouges pour lesquels le rapport de l'alcool à l'extrait réduit est supérieur à 4,6 et les vins blancs pour lesquels ce rapport est supérieur à 6,5 sont présumés suralcoolisés. L'équivoque persiste. Par suite, écrit encore le Dr Cot, toute addition d'alcool quelle qu'en soit la proportion est interdite par l'article 2 de la loi du 24 juillet 1894. L'esprit de la loi est faussé comme malheureusement trop souvent par un règlement d'administration publique.

Remarque sur les conclusions du Comité consultatif. — On peut toutefois se demander si le Comité Consultatif n'a pas, à dessein, laissé dans ses conclusions, une marge suffisante pour que les moûts de raisins vinés à la propriété avant leur fermentation dans la proportion de 2 o/o puissent donner des vins dont le rapport de l'alcool à l'extrait réduit soit inférieur à 4,6 pour les vins rouges et 6,5 pour les vins blancs ou rosés. Dans ce cas le Comité consultatif aurait fait, sans la signaler clairement, la différence entre le vinage et le survinage que lui demandaient le Gouvernement, la Chambre des Députés et le Sénat de 1894.

Je n'ai jamais constaté en effet que des vendanges vinées, avant leur fermentation dans la proportion de 2 o/o aient donné des vins à rapports alcool-extrait supérieurs à ceux qui sont indiqués dans l'article 2 de la loi du 24 juillet 1894. Mais puis-je généraliser ? Non, je préfère que des spécialistes disent ce qu'il faut en penser. Il faudrait dans tous les cas moins de sous-entendus et beaucoup plus de précision.

Telles sont les explications que j'avais à donner et que je signale ci-dessus au sujet de la révision de l'article 2 de la loi du 24 juillet 1894 demandée par le Syndicat national des bouilleurs de cru dans son programme d'action.

Vinage seul possible. — Le survinage ayant été supprimé en 1894, sous le régime de la libre distillation chez le viticulteur, celui-ci a pu seul à partir de cette époque mettre en franchise de l'alcool provenant de la distillation d'une partie de sa récolte dans une autre partie, aucune loi n'interdisait cette pratique plus que séculaire.

La loi du 24 Juillet 1894, comme nous venons de le voir, permettait de mettre une quantité maxima d'alcool telle que le rapport de l'alcool à l'extrait sec réduit ne soit pas supérieur à 4,6 pour les vins rouges et 6,5 pour les vins blancs, soit pratiquement de 1,5 à 2 o/o. La loi d'Avril 1889 ou la loi Griffe qui donnait au vin naturel la définition suivante :

Le vin est dit naturel quand il n'est que le produit exclusif de la fermentation de raisins frais, ne jouait pas davantage. Le Dr Cot, dans son remarquable rapport de 1901, le démontre d'une façon éclatante.

Loi du 14 Août 1889 ou loi Griffe. — La loi du 14 Août 1889 ou loi Griffe, d'après les circulaires mêmes du Directeur Général des Contributions Indirectes, écrit le Dr Cot, n'interdit pas le vinage. Il me suffira, ajoute-t-il, de reproduire la lettre ci-après qu'un inspecteur de la Régie adressait le 24 Janvier 1891 au Président du Tribunal de Commerce de Cette. — Monsieur le Président : J'ai l'honneur de vous adresser ci-après la copie d'une instruction que j'ai reçue ce matin. L'administration reconnaît au propriétaire, sous le régime actuel (Régime de la libre distillation) le droit d'employer les eaux-de-vie provenant de la distillation d'une partie de sa récolte au relèvement alcoolique de son vin, s'il le juge trop faible. A défaut de preuves établissant que le vin a été viné avec de l'alcool d'industrie, elle ne reconnaît pas au service le droit de saisir à la circulation des vins de vendanges titrant 15° et venant directement de la propriété. En conséquence, il ne sera plus prélevé d'échantillons sur des vins de vendanges ne titrant pas 16°, que ces vins sortent de la propriété ou de chez le marchand en gros, quand la preuve ne pourra pas être établie qu'ils ont été vinés avec des alcools d'industrie.

Cinq jours plus tard, le Directeur des Contributions Indirectes adressait, à la date du 28 Janvier 1891, la lettre suivante à M. le Sénateur Griffe : — Monsieur le Sénateur : « Vous avez bien voulu me demander si les vins expédiés par le propriétaire qui a relevé la richesse alcoolique d'une partie de sa récolte au moyen de spiritueux provenant de la distillation d'une autre partie, pouvaient être admis à circuler dans les conditions ordinaires, c'est-à-dire avec acquits blancs et sans payement d'autres droits que le droit propre au vin lorsque celui-ci ne dépasse pas 15°.

Le récoltant agit dans les limites de l'immunité qui lui est reconnue par la loi, et les vins qu'il a relevés par le vinage, jusqu'à concurrence de 15°, peuvent circuler comme les vins ordinaires à la condition, bien entendu, qu'il s'agisse d'un vinage effectué dans les conditions normales, pour relever de quelques degrés un vin naturellement faible. »

Ces deux pièces tranchent toute la question, conclut le regretté Dr Cot. Pouvait-il en être autrement, puisque les vins provenant de vendanges sucrées, acidées, plâtrées, pouvaient circuler avec acquits blancs, c'est-à-dire comme vins naturels. La loi du 14 août 1889 ne jouant pas pour eux, pourquoi aurait-elle joué davantage pour les vins provenant de vendanges vinées ?

Adversaires du vinage. — Les adversaires du vinage d'aujourd'hui ne pourront plus maintenant dire : Les vins provenant de vendanges vinées ne pourraient pas circuler comme vins naturels, la loi Griffe s'y oppose ! C'est un de leurs arguments qui tombe, comme d'ailleurs bien d'autres, nous le verrons plus loin.

Du 24 juillet 1894 au 31 décembre 1900, les viticulteurs, en jouissant légitimement de leur libre distillation pouvaient donc, sans craindre d'être répréhensibles, continuer de faire ce qu'avaient toujours fait leurs pères. C'est-à-dire mettre, quand ils le jugeaient nécessaire, dans leurs cuves à fermentation en même temps que leurs raisins, environ 2 o/o de leur

alcool. Ils le faisaient et débarrassaient ainsi le marché d'un stock énorme de vins et de mauvais vins. La conséquence heureuse de ce régime était qu'il n'y avait jamais de crise viticole prolongée. Au contraire, dès que cette distillation devint impossible, en 1900, le marché fut de suite encombré de trop de vins, de trop de mauvais vins, et une crise viticole, comme conséquence malheureuse, ne tarda pas à se manifester ; vous savez comment elle finit après dix ans de tourments et de ruines !

Telle est, Messieurs, l'histoire de ce simple vinage qui était celui des viticulteurs. Elle nous laisse comme vous voyez assez d'enseignements pour que nous soyons bien fixés sur les immenses avantages qu'il nous donnerait si nous pouvions à nouveau le pratiquer.

Ce qui est profondément regrettable, c'est que certains viticulteurs insuffisamment renseignés, la confondent complètement avec celle du survinage qui a pris fin le 24 juillet 1894. Inconsciemment ils reportent sur le simple vinage des viticulteurs duquel personne ne se plaignait, toutes les fautes, tous les méfaits du survinage que personne ne voulait. Ils vont même dire qu'il a fallu la Révolution de 1907 pour le faire cesser, ce qui est absolument inexact, puisque ce vinage n'était plus possible depuis 1900, date à laquelle la distillation ne fut plus libre chez le viticulteur et la prise en charge de l'alcool produit, obligatoire.

Certains adversaires du vinage prétendent, bien à tort, que le vinage ne servirait qu'à rendre potables des vins qui naturellement ne le sont pas. Ils se trompent, car ils oublient que pour avoir l'alcool de vin nécessaire au vinage, puisque ce serait avec ce seul alcool qu'il pourrait être fait, il faudrait au préalable distiller un volume de vin douze fois plus grand. Il n'est pas douteux que tous les vins défectueux seraient les premiers à être entièrement livrés aux flammes ; il en faudrait probablement encore beaucoup d'autres et de bons, les mauvais ne suffisant pas.

Contingentement. — Ce serait un contingentement facultatif qui ne tarderait pas à se généraliser dans le cas de récoltes abondantes, parce que, si le vin est une denrée périssable, l'alcool ne l'est pas, au contaire. Si cette opération, financièrement parlant, n'était quelquefois pas très heureuse, elle préparerait toujours des prix avantageux pour les vins de la récolte suivante, en réduisant d'abord le stock à vendre et surtout en faisant disparaître les vins de mauvaise qualité et à des prix inférieurs qu'un savant rafistolage, et souvent légal, permet toujours de lancer dans la consommation.

Avantages pour tous. — La distillation des vins et le vinage à la cuve comme débouché de l'alcool produit, ne peuvent présenter que des avantages précieux pour tous les viticulteurs de France.

La distillation et le vinage ont été de tous temps, quand on pouvait librement les pratiquer, les remèdes essentiels qui atténuaient très vite les crises que pouvaient créer sur le marché des vins, des récoltes trop abondantes.

Exportation. — Ces remèdes auraient encore aujourd'hui toute leur valeur et probablement davantage, parce que le commerce français

demande tous les jours des vins corsés en couleur, en extrait sec et à titre alcoolique élevé pour faire avec les vins de France tous les coupages qui sont nécessaires, pour donner satisfaction à sa clientèle d'exportation. Ne trouvant rien à sa convenance, il est obligé de s'adresser à l'étranger et principalement à l'Espagne pour avoir des vins de secours. Contrairement à ce que pensent certains viticulteurs qui ne voyant leurs vins que quelques mois après les avoir produits, ne savent absolument pas ce qu'ils deviennent avec l'âge.

Cet achat à l'étranger est une concurrence désastreuse pour la viticulture française et surtout pour nos vins de coteaux. L'Algérie qui a de plus en plus tendance à planter ses terres fertiles de plaines en vignes, et à produire des vins à faibles degrés, reviendrait bien vite aux coteaux et avec son alcool ferait des merveilles. Elle réserverait ses terres fertiles à la culture du blé et la France trouverait là une bonne occasion de défendre sa pauvre devise.

N'ayant plus besoin de vins étrangers ceux-ci, sans complications diplomatiques, resteraient chez eux. Ce qui ne nous empêcherait pas encore et toujours de demander des droits de douane suffisamment protecteurs pour nos vins.

Vinage autorisé mauvais. — Mais, me dira-t-on, le vinage des vins est autorisé quand ceux-ci sont destinés à l'exportation. C'est exact, mais d'une façon générale les négociants n'en veulent pas parce qu'ils le trouvent mauvais, ils préfèrent de beaucoup remonter leurs vins avec d'autres vins, vinés ou non, de façon à pouvoir apprécier au préalable, dans le cas où ils auraient été vinés, de quelle façon s'y est comporté l'alcool ajouté. Je ne citerai comme preuve que le vœu de la Chambre de Commerce de Beaune, que j'ai reproduit entièrement dans un de mes précédents articles, et, par ailleurs, la demande de la création de ports francs.

Avec tous les avantages que je viens de signaler, il semblerait qu'il devrait y avoir unanimité chez les viticulteurs pour demander la possibilité de viner leurs vendanges avec leur alcool de vin.

Partisans et adversaires. — Il n'en est malheureusement pas ainsi.

La différence qui existe entre partisans et adversaires du vinage, c'est que les premiers ont des raisons plausibles et les seconds n'en ont aucune. Ce sont des adversaires nés, toujours prêts en toute occasion, à manifester leur continuel parti-pris. Les moins intransigeants, c'est-à-dire ceux qui reconnaissent franchement les immenses avantages que donnerait à la viticulture la possibilité de viner les vendanges disent :

Sous le régime actuel de la distillation, nous aurions la Régie dans nos caves, nous n'en voulons à aucun prix. A ceux-ci on peut demander de venir à nous ; c'est-à-dire au Syndicat des bouilleurs de cru de France le plus tôt possible et de nous aider de toutes leurs forces à reprendre notre droit de distiller librement, qu'on nous a enlevé sans indemnité. On peut aussi leur demander de ne pas s'opposer à ce que, en attendant d'avoir pour tous l'ancien régime de libre distillation, certains de leurs collègues en viticulture qui voudraient viner leurs vendanges, même sous le régime

actuel, puissent le faire. Ce serait d'ailleurs leur intérêt car plus les vins de mauvaise qualité disparaîtraient, plus les bons seraient demandés et payés. D'autres croient pouvoir affirmer que le vinage à la cuve ne servirait qu'à rendre marchands des vins défectueux qui vont aujourd'hui à la chaudière. Ils se trompent, tous les vins défectueux ne vont pas à la chaudière, je ne donnerai comme preuve que les plaintes de tous les groupements viticoles et notamment la décision qu'a prise contre eux la Commission consultative interministérielle de la Viticulture

Certains viticulteurs, mal renseignés, croient encore que le vinage serait en opposition avec la loi d'août 1889 ou loi Griffe, qui donne au vin naturel une définition que le vin viné n'aurait pas et la loi du 24 juillet 1894, qui interdit la suralcoolisation. J'ai démontré plus haut absolument le contraire en m'appuyant sur le remarquable rapport du Dr Cot, ancien député.

On a dit et écrit :

1° Comment admettre que nous puissions, nous, défenseurs du vin naturel, provenant exclusivement de la fermentation du jus de raisins frais, boisson hygiénique par excellence et antidote certain contre l'alcoolisme, réclamer le droit d'augmenter le titre alcoolique de nos vins ? Si pareille mesure était adoptée nous serions fort mal placés pour lutter contre les vins d'Espagne qui nous font une si désastreuse et si déloyale concurrence, et pour continuer la campagne entreprise contre les tempérents et les pays secs. Ce sont là des arguments sérieux qui ont une grande importance morale dont il serait dangereux de ne pas tenir compte.

Réponse. — Arguments d'une importance morale, allons donc, ce sont des arguments d'une importance pratique qu'il nous faut. Primo vivere, disaient nos pères. Mon contradicteur constate lui-même que les vins d'Espagne nous font une concurrence désastreuse, il a bien raison sur ce point, et cette concurrence est encore plus désastreuse sur tous les marchés extérieurs où l'Espagne vend cent fois plus que nous. La campagne des prohibitionnistes est donc aussi néfaste, et même plus néfaste pour nos vins non vinés puisqu'ils ne peuvent pas trouver autant de débouchés !

2° Quels vins vinera-t-on ? ceux qui ont un titre alcoolique peu élevé, et que deviendront alors les vins à haut degré, produits dans des régions peu favorisées par la nature, c'est-à-dire à rendement très faible à l'hectare et à prix de revient très élevés ?

Réponse. — Cette crainte de concurrence ne peut pas être justifiée. Si, en effet, dans le pratique on commençait à viner tous les vins à faible degré, comme ceux-ci par leur faible constitution générale, un peu décharnés, si je puis m'exprimer ainsi, se prêteraient mal au vinage, le commerce, connaisseur, lui, ne tarderait pas à donner la préférence aux vins provenant de vendanges de coteaux vinées, plus riches en couleur, en extrait sec et, d'une façon générale, beaucoup plus complets. Les propriétaires de vins à faible degré, après quelques insuccès de vinage ne tarderaient pas à comprendre que leur intérêt n'est pas de viner, mais au

contraire de se contenter de distiller et ils le feraient avec d'autant plus d'empressement qu'il auraient, pour ainsi dire, le monopole de la vente de leur alcool aux propriétaires de vignes en coteaux qui, eux, en raison des nombreuses demandes qui leurs seraient faites, n'hésiteraient pas à viner et en auraient en fait le monopole.

Circulation de l'alcool œnologique. — Il faudrait, en effet, que, autant sous le régime actuel qui est le régime des bouilleurs de profession, que sous le régime de la libre distillation qu'il faut bien espérer que nous aurons un jour, l'alcool produit chez le propriétaire récoltant pût aller, sous le contrôle, bien entendu, des agents de la Régie, d'une propriété dans une autre, pour que le viticulteur qui aurait simplement intérêt à distiller, puisse vendre son alcool à celui des vignes en coteaux, qui aurait simplement intérêt à viner. Cet alcool circulerait avec un titre de mouvement spécial, et à destination, après dénaturation, les agents de la Régie en donneraient décharge en ce qui concerne les droits de consommation correspondants. Aucune fraude fiscale ne serait possible.

Les propriétaires de vignes en coteaux n'auraient donc pas à craindre la concurrence du vinage des vins à faible degré et profiteraient, comme tous les autres viticulteurs, de la disparition des vins mauvais et de la plus value que cette disparition donnerait aux bons.

Au surplus, il faut considérer que les vins de vigne en cotaux ne sont pas plus exempts de maladies que les autres. Reportez-vous, je vous prie, à une citation, que j'ai eu l'honneur de faire dans un de mes précédents articles, du regretté Henri Marès, et vous verrez combien il est quelquefois difficile de faire du bon vin avec des moûts épais et surchargés de glucose.

La distillation et le vinage peuvent donc être utiles, même aux propriétaires de vignes en cotaux, dont mon contradicteur veut bien se faire le défenseur.

Mouillage. — Enfin, certains esprits inquiets ne voient dans le vinage que le mouillage qui en serait fatalement la conséquence. C'est une crainte qui n'est pas encore justifiée ; un exemple frappant et tout récent prouve exactement le contraire. Au mois de septembre dernier, en pleines vendanges, quand le pèse-moût indiquait aux viticulteurs que le vin qu'ils allaient avoir titrerait de 1 à 2 degrés de plus que dans les années normales (cette année-ci a été exceptionnelle au point de vue titre alcoolique), ils auraient bien pu, si le mouillage était leur seul objectif, mettre de l'eau à la cuve pour réduire cette richesse alcoolique anormale ; tout le monde sait aujourd'hui qu'ils ne l'ont pas fait, le titre alcoolique moyen des vins étant beaucoup plus élevé que d'habitude.

Mouillage chez le débitant et chez le consommateur. — D'autres, enfin, ajoutent que si le vin n'était pas mouillé à la cuve, il le serait sûrement clandestinement chez le débitant ou d'une façon licite sur la table du consommateur.

Vous savez que le débitant est obligé aujourd'hui d'afficher le degré du vin qu'il vend, et qu'il reçoit assez souvent les agents de la répression des

fraudes ; le mouillage lui serait assez malaisé. Il n'y a du reste pas de bonne mesure au monde sans que les malhonnêtes gens ne cherchent à en abuser. Quelques sévères condamnations pour les fraudeurs, quels qu'ils soient, seraient le commencement de la sagesse pour beaucoup d'autres.

Quant au consommateur, il est permis de penser qu'il ne mouillerait pas davantage sur la table son vin, car on sait d'une façon générale que ce ne sont pas les vins les plus riches en alcool, généralement tendres et à teneur acide faible, qui supportent mieux le mouillage, à ce point de vue, les vins verts de fruit leur sont préférables. D'ailleurs rien ne serait changé, les marchands de vin en général seraient seuls à acheter des vins vinés et serviraient leur clientèle comme d'habitude. L'Espagne seule y perdrait.

Quant à ceux qui pour leur famille ou leur personnel font ce qu'ils appellent du vin d'abondance, ils ne prendraient plus à l'étranger leurs vins de base comme aujourd'hui ; ils le trouveraient dans leur pays et seraient de nouveaux clients pour la viticulture française.

Buveurs de cidre et de bière. — Il existe enfin une catégorie de consommateurs qui, habitués à la bière et au cidre ne boivent du vin qu'au petit verre et à la fin des repas. Ceux-ci ne pensent certes pas à le mouiller préalablement. Ils aiment, au contraire, d'avoir du vin en bouteilles dans leurs caves et d'être certains que celui-ci se bonifie de plus en plus avec l'âge. Le vinage à la cuve permettrait aux viticulteurs de leur donner ou plutôt de donner à leurs fournisseurs les vins qu'ils désirent.

Nous aurions ainsi de nombreux et nouveaux clients dans l'Ouest et le Nord de la France et aussi chez nos amis les Belges où il est navrant de voir que les vins espagnols ont toujours la préférence. Mais en Espagne on se préoccupe peu des prohibitionnistes !

Vinage en franchise. — Certains viticulteurs ne pensent pas que l'Etat, qui a aujourd'hui un si pressant besoin d'argent, puisse faire abandon des droits de consommation correspondant à l'alcool employé.

Si le vinage prenait de l'extension il faudrait nécessairement fabriquer un stock supplémentaire d'alcool de vin. L'Etat, dans l'étude du budget de ses récoltes, n'a jamais compté sur ce stock supplémentaire d'alcool ; celui-ci d'ailleurs ne paraîtrait qu'à la condition de pouvoir un jour retourner au vin. Dans cette attente, il ne serait que le vin qui lui a donné naissance réduit à sa plus simple expression.

Voilà à peu près toutes les objections qui m'ont été faites depuis bientôt deux ans que je m'occupe de cette question de vinage. Avouez tout de même qu'elles sont bien faibles et notoirement insuffisantes eu égard aux immenses avantages que donneraient à la viticulture française la distillation des vins et le vinage en franchise à la cuve comme débouché de l'alcool produit, avantages que beaucoup d'adversaires ne passent pas sous silence.

Commission consultative interministérielle de la viticulture. — Aux deux dernières réunions de la Commission consultative interministérielle de la viticulture, l'opinion des adversaires du vinage a prévalu parce que pro-

bablement tous les avantages du vinage n'ont pas été suffisamment mis en relief. Cette assemblée a reconnu que le vinage pouvait remplacer le sulfitage et que par l'addition d'alcool à la cuve on pouvait faire du bon vin; ce fait était contesté il y a deux ans !

Les Sociétés Centrale et Départementale de la Haute-Garonne ayant adopté le principe du vinage se plaignent de ne pas avoir été consultées (*Progrès agricole* du 12 juillet, page 38).

Il eût été intéressant d'apprendre que cette question du vinage fût discutée au sein de la Commission interministérielle avec toute l'ampleur qu'elle mérite. Nous aurions vu les partisans avec des arguments sérieux, vrais, inattaquables, et les adversaires avec des raisons secondaires parce que basées plutôt sur des craintes que sur des réalités, quelquefois sur des erreurs.

Syndicat National des bouilleurs de cru. — Cette question du vinage est mise, comme je l'ai écrit ci-dessus, au programme d'action du Syndicat National des bouilleurs de cru, qui saura la faire triompher et prendre, si c'est nécessaire, pour sa mise au point définitive, l'initiative d'un grand Congrès où la viticulture nationale sera entièrement et largement représentée.

En conséquence, Messieurs, j'ai l'honneur de demander aux viticulteurs de ma région de venir nombreux au Syndicat pour former sa section du département de l'Hérault.

Dans le Syndicat, les cidriculteurs, les viticulteurs et en général tous les bouilleurs de cru de France, travaillent en commun, prennent l'engagement d'honneur de s'entr'aider les uns les autres en toutes circonstances, d'où grande force devant les Pouvoirs Publics.

Les groupements viticoles déjà formés peuvent y venir comme dans beaucoup d'autres départements. La cotisation est insignifiante 0 fr. 10 par membre au-dessus du centième membre.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser, 3, rue Levat, Montpellier.

Emile Servière,
Ingénieur agricole E. A. M.
Propriétaire-viticulteur
Délégué général du Syndicat National
des Bouilleurs de cru.

ANALYSES COMPARATIVES

DE VINS ROUGES DE GOUTTE ET DE PRESSE

DE DIFFÉRENTES CAVES

Les différences de composition, entre les vins de goutte et de presse obtenus avec la même vendange, ont fait l'objet de plusieurs études. Parmi les plus importantes, intéressant les vins de la région méridionale, il y a

lieu de mentionner celle du Professeur Bouffard (1) et une note publiée en 1912, par M. Roos (2), sous le titre « *Vin de goutte et vin de marc* ».

Ces deux auteurs ont particulièrement étudié les différences de *degré alcoolique* existant parfois entre les vins de goutte et de presse issus de la même vendange, et fait ressortir nettement les causes diverses auxquelles sont dues ces variations, dont les principales seraient :

1° Un foulage insuffisant, qui pour des cuvaisons courtes, ou à chapeau flottant, aboutit à une élévation du titre des vins de presse par rapport à celui des vins de goutte.

2° L'intervention de l'eau de végétation des pellicules, pépins et râfles, en proportion plus grande dans les vins de presse obtenus par forte pression, ou bien dans ceux provenant d'une vendange vinifiée suivant la méthode mixte qui consiste à obtenir des mêmes raisins, à la fois du vin blanc ou rosé et du rouge.

A priori, on peut concevoir que l'état de maturité de la vendange, le mode et le temps de cuvage peuvent influencer la composition des vins de presse.

C'est un fait très connu que l'accumulation du sucre dans le raisin, pendant la période de prématuration, se fait de la périphérie au centre du grain. Le professeur italien Pollacci, qui a signalé ce fait pour la première fois, a trouvé de très notable différences dans la teneur en sucre du jus de raisin prélevé dans le voisinage immédiat de la pellicule et de celui prélevé dans le voisinage des pépins, pendant les quelques jours qui précèdent la maturité pleine, moment où la composition des deux jus est devenue homogène.

Il en résulte que si le raisin n'est pas complètement mûr, après foulage de la grappe les cellules adhérentes aux pellicules sont gonflées d'un jus plus sucré que la pulpe libérée par le foulage, et, dès lors, il ressort :

1° Qu'une fermentation faite à chapeau flottant laissera après le décuvage un marc imprégné d'un jus plus riche que le vin de goutte, et qui donnera au pressurage un vin d'une teneur en alcool d'autant plus forte que la vendange se trouvera plus éloignée de la maturité pleine.

2° Qu'une fermentation faite à chapeau submergé, mais pendant un temps de cuvage assez court pour que les échanges par osmose ne puissent pas se faire intégralement, donnera au premier pressurage un vin d'une teneur en alcool un peu plus élevée que celle du vin de goutte, mais qui deviendra égale et même inférieure au fur et à mesure que la pression agira et fera intervenir l'eau de constitution des pellicules et des râfles.

3° Enfin, qu'une fermentation faite à chapeau submergé, mais pendant un temps de cuvage assez long pour que les échanges par osmose aient le temps de se faire intégralement, donnera un vin de presse de titre égal à celui du vin de goutte, pendant toute la durée du pressurage.

* * *

En vue d'analyses comparatives portant à la fois, non seulement sur les teneurs en alcool, mais aussi sur la composition générale, nous avons prélevé en 1923, dans plusieurs celliers, suivant des méthodes différentes de vinification et utilisant des appareils divers, des vins de goutte et des vins de presse. Les échantillons de vins de goutte ont été pris au moment du

(1) *Annales de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier*, avril 1905.

(2) *Annales des Falsifications*, novembre 1912.

décuvage sur l'ensemble du vin fourni par une cuve ; ceux de presse, sur la totalité du liquide provenant du pressurage du marc retiré de ce même récipient. Dans les caves où le marc a subi deux pressurages successifs, on a prélevé un échantillon de vin de presse après chaque opération. Tous ces produits réunis ensuite au laboratoire ont reçu les mêmes soins jusqu'au moment de l'analyse qui a eu lieu courant février.

Les résultats de ces dosages, ainsi que divers renseignements sur l'origine et la vinification de ces vins, sont consignés dans le tableau ci-joint :

Il ressort de ces analyses qu'il existe, suivant les celliers, des différences de composition assez importantes entre les vins de goutte et les vins de presse.

Ces différences, que nous allons examiner, sont très irrégulières, et ne sont pas toujours du même ordre.

Vins n° 1 (Montpellier. — Domaine d'Aiguelongue)

La vinification sans foulage préalable des raisins est une pratique peu répandue dans le Midi. Il peut se faire, toutefois, que l'organisation de la cave ne permette pas d'effectuer cette opération. Ce cas s'est produit en 1923 au domaine d'*Aiguelongue*, où les raisins n'ont subi, avant toute fermentation, qu'une compression et un léger écrasement dans les comportes utilisées pour leur transport au cellier.

Les échantillons de vins prélevés dans cette propriété proviennent d'une vendange récoltée le 10 septembre, versée directement des comportes dans un foudre de 250 hl. de contenance, où elle a cuvé quatre jours. Les marcs ont été traités au pressoir continu.

L'analyse de ces produits nous montre que le titre alcoolique du vin de presse est supérieur de 1°3 à celui du vin de goutte. Cette différence est très voisine de celle obtenue au laboratoire par le Professeur Bouffard avec des raisins peu écrasés.

Pour ce qui concerne les autres éléments, on remarque que les cendres, l'acide tartrique total, les sulfates et les chlorures se trouvent en proportions presque identiques dans les deux vins.

Les teneurs en potasse totale et les alcalinités des cendres sont nettement plus faibles dans le vin de pressé.

On constate, dans ce dernier vin, un accroissement très marqué de l'extrait, du tanin, de l'acidité fixe et surtout de l'ammoniaque, de l'azote et de l'acide phosphorique.

Vins n° 2 (Mauguio. — Cave Coopérative)

Les vins ainsi désignés dans notre tableau d'analyses ont été obtenus avec des raisins récoltés fin septembre, écrasés à la foulo-pompe. Ils proviennent d'une cuvaison courte, quarante-huit heures à peine. Cette fermentation a eu lieu dans une cuve en ciment armé de 500 hectos de capacité. Le marc a été traité au pressoir continu.

Le dosage de l'alcool accuse une différence assez importante entre le vin de goutte et le vin de presse. Mais contrairement aux résultats observés pour les vins du Domaine de l'Aiguelongue, cette différence est en faveur du vin de goutte dont le litre alcoolique atteint 10°, tandis qu'il est de 8°8 seulement dans le vin de presse, soit un écart de 1°2.

Tous les autres éléments dosés se trouvent en proportion plus forte dans

1. Renseignements divers	1		2		3		4			5		
Origine	Montpellier (Domaine d'Aiguelongue)		Manguio (Hérault) (Cave coopérative)		Montpellier prop. du Lemasson		Lunel (Hérault) (Cave coopérative)			Marsillargues (Hérault) (Cave coopérative)		
Date de la vendange	10 septembre 1923		4 octobre 1923		18 septembre 1923		28 septembre 1923			28 septembre 1923		
Etat des raisins	Assez satisfaisant		Satisfaisant		Satisfaisant		Satisfaisant			Satisfaisant		
Nature des cépages	Aramon		Aramon		Aramon		Aramon			Aramon		
Mode de foulage	Vendange non foulée		Foulo-pompe Mabille		Fouloir ordinaire à cylindres		Foulo-pompe Pujas et Lecomte			Fouloir-égrappoir		
Récipient à fermentation	Foudre bois 250 H.		Cuve cim. armé 500 H		Cuve en pierre ouverte		Cuve ciment armé 400 H.			Cuve ciment armé 400 H		
Addition à la cuve	Bisulf. de pot. 10 g. p. H		SO^2 liquide 5 g. p. H		Sol. sulf. phosph.		Solution sulf. phosphatée			SO^2 liquide 10 g. p. H		
Remontage du moût	Pas de remontage		Pas de remontage		Pas de remontage		Moût remonté une fois			Moût remonté une fois		
Durée du cuvage	4 jours		48 heures		4 jours		3 jours			3 jours		
Appareil du pressurage	Pressoir continu Mabille		Pressoir continu Mabille		Pressoir discontinu à bras		Pressoir discontinu Guy et Mital et pressoir hydraulique			Pressoir discontinu et pressoir hydraulique		
Date de l'analyse	Février 1924		Février 1924		Février 1924		Février 1924			Février 1924		
	Vin de :		Vin de :		Vin de :		Vin de :			Vin de :		
2. Eléments dosés	Goutte	Presse	Goutte	Presse	Goutte	Presse	Goutte	1re presse	2e presse	Goutte	1re presse	2e presse
Densité à 15°	999.0	998.8	994.7	999.7	997.2	998.3	998.4	999.1	1000.1	997.0	1002.5	1003.0
Alcool par dist. en vol. o/o.	7.5	8.8	10.0	8.8	7.7	7.8	7.5	7.7	7.3	7.7	7.5	7.4
Extrait sec à 100 gr. p. lit.	20.45	25.25	14.25	27.25	16.90	21.15	20.40	23.15	26.50	15.90	30.20	30.85
Matières minérales	2.20	2.25	1.75	2.75	2.25	2.50	2.65	2.65	3.15	1.85	2.90	3.00
Al. des cendres en carb. de pot	1.43	1.13	1.44	1.55	1.79	1.38	1.65	1.41	1.31	1.24	1.34	1.58
» crème de tartre	3.85	3.10	3.94	4.23	4.88	3.76	4.51	3.85	3.57	3.38	3.66	4.32
Acidité totale en ac. sulf.	5.04	5.68	4.16	4.65	4.16	4.06	5.46	4.80	4.99	4.31	5.39	6.22
» fixe »	4 31	4.99	3.33	3.67	3.77	3.43	4.90	3.72	4.26	3.92	4.80	4.90
» volatile »	0.73	0.69	0.83	0.98	0.39	0.63	0.56	1.08	0.73	0.39	0.59	1.32
Sucre réducteur, en glucose.	1.20	0.97	0.75	2.75	1.00	1.20	1.00	1.10	1.75	0.80	1.40	4.50
Déviat. saccharimétrique à 15°	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle
Sulfates, en sulf. de pot	0.52	0.55	0.30	0 45	0.30	0.40	0.30	0.36	0.36	0.22	0.30	0.38
Chlorures, en chor. de sod.	0.16	0.21	0.10	0.21	0.10	0.15	0.15	0.25	0.30	0 16	0.22	0.23
Acide tart., tot. en crème de tart.	6.30	6.24	3.76	3.60	4.13	4.28	5.38	4.51	4.96	4.51	3 53	3.30
Potasse totale	4.66	4.06	3.00	4.66	5.11	3.60	4.21	5.03	5.34	3.38	5.11	5.32
Acide tartrique libre	1.31	1.74	0.60	»	»	0.54	0.93	»	»	0.90	»	»
Azote total	0.120	0.210	0.170	0.470	0.272	0 467	0.087	0.238	0.366	0.060	0.112	0.322
Azote ammoniacal	0.012	0 065	0.010	0.070	0.010	0.120	0.004	0.028	0.045	0.012	0.028	0.031
Anhydr. phosphor. (P^2O^5)	0.085	0.160	0.070	0.220	0.090	0.180	0.085	0.251	0 353	0.084	0.240	0.360
Tanin (Méthode Carpené et Fi)	0.92	2.30	0.65	3.00	0.80	1.50	0.75	2.20	2.50	0.60	2.30	3.00

ce dernier vin, sauf toutefois l'acide tartrique total dont la teneur est un peu supérieure dans le vin de goutte.

Vins n° 3 (Montpellier. — Propriété du Lemasson)

Les appareils de vinification en usage dans cette cave diffèrent de ceux employés dans les deux celliers précédents. On utilise le fouloir à cylindres pour le foulage, et le pressoir ordinaire à bras, à travail discontinu, pour presser le marc. D'autre part, c'est dans une cuve ouverte, à chapeau flottant que se fait la fermentation.

Les analyses comparatives effectuées sur les vins obtenus font ressortir les faits suivants :

Les titres alcooliques sont presque identiques ; l'écart enregistré n'atteint, en effet, qu'un dixième de degré. L'alcalinité des cendres, la potasse totale et l'acidité fixe sont notablement inférieures dans le vin de presse. La dose d'acide tartrique total est sensiblement la même dans le vin de goutte et dans le vin de presse. Tous les autres éléments se trouvent en quantité plus forte dans ce dernier vin. D'autre part, comme nous l'avons remarqué jusqu'ici, les teneurs en ammoniaque, azote total, acide phosphorique, extrait et tanin, sont plus élevées dans le vin de presse.

Vins n° 4 (Lunel. — Cave Coopérative)

A la Cave coopérative de Lunel, le raisin est foulé avec une foulo-pompe. La fermentation a lieu dans des cuves en ciment armé de grande capacité. A la sortie de la cuve, le marc est porté sur un pressoir ordinaire à travail discontinu actionné mécaniquement; il est ensuite pressé une deuxième fois au pressoir hydraulique.

Les résultats inscrits au tableau d'analyses sous la mention N° 4, Lunel, se rapportent à trois analyses, la première effectuée sur le vin de goutte, l'analyse N° 2 sur le vin de première presse, et enfin, la troisième, concerne le vin de deuxième presse.

Il ressort de ces résultats que le vin fourni par le premier pressurage atteint le degré alcoolique le plus élevé. Sa teneur est de 7°7 contre 7°5, titre alcolique du vin de goutte et 7°3 richesse en alcool du vin de deuxième pressurée.

Le poids des cendres du vin de goutte est identique à celui du vin de première presse ; il est plus fort dans le vin de deuxième presse. Les alcalinités des cendres des vins de presse sont inférieures à celles trouvées dans le vin de goutte.

L'acidité fixe et l'acidité tartrique total atteignent leur maximum dans le vin de goutte ; leur taux diminue dans le vin de première presse, pour s'élever ensuite dans le vin de deuxième presse.

Quant aux autres éléments, ils sont supérieurs dans les vins de presse et leurs teneurs sont les plus fortes dans le vin fourni par le pressoir hydraulique.

Vins n° 5 (Marsillargues. — Cave Coopérative)

Les vins examinés jusqu'ici ont été obtenus par la fermentation de la vendange entière. Ceux prélevés à la Cave coopérative de Marsillargues proviennent de vendanges foulées et égrappées.

Le marc est également soumis à deux pressurages ; tout d'abord au pressoir ordinaire discontinu, ensuite à la presse hydraulique.

L'examen des résultats de l'analyse de ces vins montre une très légère diminution du titre alcoolique dans les vins de presse, par rapport à celui du vin de goutte. La différence en moins est de 0°1 pour le vin de première presse et de 0°2 pour celui de deuxième presse.

Une diminution très sensible et du même ordre que celle enregistrée pour l'alcool, existe pour l'acide tartrique total.

La teneur des autres éléments est plus forte dans les vins de presse que dans les vins de goutte.

Conclusions

En résumé, de ces diverses analyses, il résulte les constatations suivantes :

1° Les vins de presse analysés possèdent une teneur plus élevée que les vins de goutte : en extrait, tanin, cendres, azote total et ammoniacal, acide phosphorique, sulfates et chlorures.

Les doses de ces divers éléments sont plus fortes dans les vins de deuxième presse que dans ceux provenant du premier pressurage.

L'augmentation toujours observée de l'extrait sec est sans doute due au fait que la pression peut extraire des marcs des substances non susceptibles de passer dans le liquide ambiant par le simple phénomène de dialyse, substances gommeuses ou analogues.

2° L'alcalinité des cendres est relativement faible dans les vins de presse. La majorité de ces vins sont moins riches en alcalinité des cendres, que les vins de goutte correspondants.

3° Pour des vendanges vinifiées normalement, selon la pratique courante, les différences alcooliques enregistrées entre les vins de goutte et de presse sont peu importantes. Elles ne dépassent pas trois dixièmes de degrés. Mais, comme MM. Bouffard et Roos l'ont déjà constaté, on remarque en examinant nos résultats, que ces différences peuvent être plus élevées lorsqu'il s'agit de vendanges non foulées ou ayant peu cuvé.

4° L'acide tartrique total, la potasse totale, l'acide tartrique libre et l'acidité fixe, présentent des différences très irrégulières. Nos essais ne permettent pas de déterminer les diverses causes, certainement très nombreuses, auxquelles sont dues les variations de ces éléments.

E. Hugues,
Chef de Travaux de la Station Œnologique
de Montpellier.

CHEMINS DE FER DU MIDI

La Compagnie des Chemins de fer du Midi a l'honneur de faire connaître qu'elle a mis en vente dans les bibliothèques des gares de son réseau les documents suivants :

a) *Le Livret guide officiel.* — Texte descriptif du réseau avec documentation photographique et dessins originaux du maître A. Robida. Plan des principales villes. Renseignements généraux concernant les transports. Prix : 2 francs.

b) *La Route des Pyrénées en auto-car.* — Texte descriptif par G. Rozet, agrégé de l'Université. Documentation photographique abondante. Prix : 2 francs.

Le public peut se procurer ces mêmes documents à la Compagnie des Chemins de fer du Midi, Service de tourisme, 54, boulevard Haussmann, Paris (9e).

Frais d'envoi par la poste, en plus, 0 fr. 60 par volume.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole.* - Les transactions de gros à gros n'ont pas été importantes au cours de la dernière huitaine. Quoiqu'il y ait eu un certain nombre de lots proposés en revente sur place, les prix ont été bien tenus. On a payé des vins du Midi 8°, de 74 à 76 fr., des 9° de 76 à 79 fr., des 10° de 79 à 81 fr., des Corbières aux environs de 90 francs. Des vins d'Algérie 11° ont été offerts de 85 à 87 fr. ; des 12°, recherchés, de 93 à 95 fr. Du côté des vins blancs : des Gironde 10° ont vu les prix de 102 à 108 fr. ; des Algérie 11° ceux de 104 à 109 fr. ; des vins rosés de cette dernière origine ont été payés de 95 à 100 fr. Le tout suivant qualités, pour l'hecto nu, sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux Vins* :

La période de lourdes chaleurs actuelle favorisant la consommation générale, les vins légers, fruités et à petits degrés sont d'autant plus recherchés qu'ils se font plus rares dans les principaux centres de production. Toutefois, l'absence de couleur de ces petits vins, fait bénéficier de quelques demandes les vins de couverture. Les vins blancs de hauts degrés sont aussi demandés.

Les demandes du commerce de détail continuent à ne porter que sur de petites quantités à la fois. Il n'y a rien de changé dans les prix affichés chez les débitants.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 juillet	Cours du 3 août
7 à 8°	62	»	»
8 à 9°	à	44	46
9 à 10°	86	à	à
10 à 11°	»	55	56
11 à »	»	»	»
Costières	92 à 105	5 fr. 75 le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 juillet	Cours du 4 août
7 à 8°	62	8°.— »	8°.— »
8 à 9°	à	9°.— 49 à 52	9°.— 50 à 53
9 à 10°	87	10°.— 51 à 55	10°.— 53 à 56
10° et au-dessus		11°.— 55 à 58	11°.— 56 à 60
Rosé		12°.— »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Lunel. — Rosés de la cave de Grès Saint-Paul, 11°8, deuxième vente à 80 fr. l'hecto, nu pris sur place, soit 6 fr. 75 le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 29 juillet 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 48 à 58 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6,50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, pas d'affaires. — Espagne. pas d'affaires. — Mistelle blanche, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 juillet	Cours du 31 juillet
7 à 8°	»	8°.— »	8°.— »
8 à 9°	72	9°.— 48 à 51	9°.— 50 à 53
9 à 10°	à	10°.— 51 à 53	10°.— 54 à 56
10 à 12°	90	11°.— 55 à 58	11°.— »
Vins rosés	8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	6 fr. le d.
Vins blancs	9 fr.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 56 à 60 fr.; de 11 à 12 degrés, de 60 à 63 fr.; de 12 à 13 degrés, de 63 à 68 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 1er août :

Vins rouges, de 8 degrés, 49 à 50 ; 9 degrés, de 50 à 53 francs ; 10 degrés, de 53 à 55 francs ; de 11 degrés, de 58 à 60 francs.

Vins blancs et rosés, 6 fr. le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 juillet	Cours du 30 juillet
7 à 8	»	»	»
8 à 9°	72 à 80	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 48 à 51
9 à 10°	80 à 87	9 à 10°.— 50 à 53	9 à 10°.— 51 à 54
10 à 11°	87 à 93	10 à 11°.— 53 à 56	10 à 11°.— 54 à 57
11° et au-dessus	93 à 104	11 à 12°.— 56 à 61	11 à 12°.— 57 à 61

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 15 juillet au 1er août 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 48 à 62 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 51 à 66 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 54 à 66 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 25 juillet	Cours du 1er août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	72 à 77	47 à 49	48 à 50
9 à 10°	77 à 82	49 à 51	50 à 52
10 à 11°	83 à 92	51 à 55	52 à 56
11 à 12°	93 à 102	55 à 60	56 à 61
12 à 13°	»	60 à 65	61 à 65

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 29 juillet.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 52 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 52 à 55 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 55 à 59 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vaucluse.— **Valréas.** Marché du 29 juillet.— Vins rouges, 5,25 à 5.50 ; vins blancs, 5.75 à 6 fr. le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

Pertuis. — Les cours se sont raffermis devant la perte possible d'une partie de la récolte, 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

Savoie. — **Chambéry.** — Il reste très peu de vins blancs à la vente, et il faut reconnaître que cette qualité s'est bien vendue toute l'année à des prix fort satisfaisants, pour ne pas dire élevés. Les quelques très rares lots qui restent se vendent facilement aux amateurs jusqu'à 100 fr. et même 110 fr. l'hecto !

Isère. — **Grenoble.** — Il reste encore pas mal de vin rouge dans certaines régions, et le commerce achète peu pour le moment. Sur la base de 55 à 60 francs on trouve de très petits vins, la belle marchandise se paie 75 à 80 francs et davantage, suivant prétentions.

Gironde. — **Bordeaux.** — Les affaires sont plutôt calmes, on signale cependant des achats en petits vins de Bas-Médoc ; quelques affaires aussi en Palus d'Ambès et autres. Les cours sont fermes. Dans le vignoble blanc, c'est plutôt la hausse, d'autant que l'on s'accorde à dire que les apparences de récolte y sont plus ordinaires que dans les rouges.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 25 juillet 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,75 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 75 à 5 fr. 50

Distillerie (à la propriété), 4.25 à 4 fr. 50 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5.50 à 6 fr. le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.50 à 5 fr.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 490 à 500 fr. ; marc 86° 470 à 475 fr. ; rectifié, de 95 à 97°, 690 à 700 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 280 à 285 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 490 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 280 à »»» fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 80 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,10 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Perpignan. — Pas d'affaire.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, les 100 degrés, 520 à 530 fr. Trois-six de marc, à livrer sur récolte prochaine, 460 à 480 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine

Tartre brut, le kilog, 1,75 à 2 fr., 05 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 4 août 1925.

	août	septembre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé.....	130 et 129,75 P.	125,50 A.	126,75, 126,50, P.
Seigle.....	99 N.	99 N.	100 N.
Avoine noire.	102,25 à 102,50	94,75 à 95	95,25 A.
Avoine.....	92 N.	90 N.	90 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	171 5/8	100 56	134 08	+ 3.41
Maïs disp.....	120 3/8	81 25	101 57	+ 0.95

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 167 5/8 c. (130 fr. 96 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 158 5/8 cents (125 fr. 04).

Alger. — Blé tendre colon, nouveau, 125 à 127 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon supérieur, nouveau, 136 à 138 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances, nouveau, suivant qualité, 125 à 128 fr. les 100 kilos. Orge colon nouvelle 87 à 88 fr. Avoine Algérie, nouvelle, 86 à 88 fr. les 100 kilos. Foin, 22 à 24 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 219 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,20 à 24 fr. ; sulate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 225 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 27 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Bouméguès et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 26 Juillet au Samedi 2 août 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	25	»	»	11	«	»	»	»	21	9.2	»	»
Lundi.....	21	»	21	12	«	»	»	»	21 4	13.8	»	5.2
Mardi.....		«	»	13	«	15	»	»	23.2	11.6	»	1.9
Mercredi....	20	13	19	12	0.5	0.5	»	»	21.2	12	»	»
Jeudi.....	»	»	21	13	»	»	»	»	25.5	10	»	»
Vendredi....	»	14	»	»	»	»	»	»	22.2	14.5	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»	»	»	21	9.6	»	4.5
Total.....	771	349	882	456	34.8	67.8	»	»	852.2	407.	»	33.
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	21	15	»	2	»	»	20	11	»	5
Lundi.....	»	»	22	10	»	»	»	»	19	8	»	»
Mardi.....	«	»	22	15	»	9	»	«	23	13	»	5
Mercredi....	»	»	21	15	»	8	»	16	»	12	»	»
Jeudi.....	27	»	»	16	«	25	»	«	21	11	«	1
Vendredi....	»	»	»	»	»	»	»	15	«	»	5	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»	»	«	»	»	«	»
Total....	27	»	856	468	20	66.7	54	355	815	462	57	21.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	22	14	22	12	»	1	24	14	24	14	»	1
Lundi.....	»	8	19	8	«	«	27	13	22	»	»	»
Mardi.....	20	9	26	14	2	2	23	10	27	14	»	20
Mercredi....	»	10	21	12	»	7	26	12	21	12	«	19
Jeudi.....	29	16	19	11	»	»	30	20	21	11	»	»
Vendredi...	25	15	»	»	2	»	27	12	»	»	11	»
Samedi.....	»	»	»	»	«	»	»	»	«	»	»	»
Total....	689	362	970	440	70.8	85.1	954	505	1015	557	124	78.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	24	13	21	«	»	2	28	19	29	18	»	»
Lundi.....	22	10	24	8	2	»	28	19	25	10	5	»
Mardi.....	22	9	25	14	»	1	22	12	»	«	«	»
Mercredi...	»	10	19	15	»	18	»	14	22	16	»	2
Jeudi.....	31	»	20	13	»	1	30	»	21	18	»	»
Vendredi...	23	15	»	«	»	»	30	17	»	»	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Total....	711	427	977	481	36.2	59.4	749	461	1042	642	78.3	2.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	»	13	24	11	32	»	29.0	17.5	27 2	17.3	»	»
Lundi.....	25	14	25	9	»	»	27.2	17.5	24.9	10.5	»	»
Mardi.....	23	10	31	15	»	8	30.2	14.5	25.2	15 9	»	46.5
Mercredi...	»	12	22	15	»	8	30.0	15.9	24.0	15.6	0.2	0.5
Jeudi.....	30	»	28	12	»	»	32.3	15.1	30.0	15.5	»	»
Vendredi...	22	15	»	»	»	»	32.0	19.5	28.1	13.5	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»	28.0	20.2	29.4	16.3	»	«
Total..	775	518	1074	588	117.7	52.3	1158.8	662.1	1224.9	702.3	28 3	51.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche.	27	19	28	17	»	»	»	»	27	17	»	»
Lundi.....	28	18	28	15	»	«	27	21	27	21	»	»
Mardi.....	25	15	25	16	»	16	27	»	27	21	»	»
Mercredi...	»	16	26	18	»	»	27	22	27	22	»	»
Jeudi.....	29	»	26	17	«	»	27	22	34	21	»	»
Vendredi...	30	18	»	»	»	»	»	21	»	»	»	»
Samedi....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Total..	855	645	1086	706	5.4	18	471	438	4096	751	1	»

Observations. — Été